

APÉROS

Saucisse sèche au Pinot Noir de la boucherie Montandon, Les Ponts-de-Martel	8.00 14.50
Sélection de fromages de la Maison Sterchi, confiture maison et fruits secs	16.50

ENTRÉES

Salade verte et sa vinaigrette maison	8.50
Salade folle du moment	15.50
Os à moelle et champignons sous-bois	19.50
Tartare de saumon des Grisons	25.00
Croûtes aux morilles	24.50

PLATS

L'Entrecôte de bœuf suisse 1 ^{er} choix sur réchaud avec son beurre Café de Paris maison	200 gr. 48.00
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau, pain du boulanger grillé	150 gr. 36.00 180 gr. 39.00
Tartare de saumon des Grisons	170 gr. 38.00
Filet de Sandre du Saint-Gothard, papillote en feuille de banane	44.00
Rognons de veau sautés au brandy, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre	35.00

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Frites fraîches, légumes de saison, salade verte ou cromesquis de risotto

SUGGESTIONS DU PRINTEMPS

(Uniquement le soir)

Des mets du moment, selon l'inspiration du Chef

VÉGÉTARIENS

Croûtes aux morilles	33.00
Raviolis farcis aux morilles, asperges vertes	38.00
La suggestion du moment selon l'inspiration du Chef	

POUR LES ENFANTS

Notre équipe en service se fera un plaisir de vous présenter les plats enfants du moment.

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, sirop au poivre rose et glace vanille Bourbon	12.50
Parfait glacé et raisins au Marc de Cormondrèche ou à l'Absinthe	14.00
Sélection de fromages de la Maison Sterchi, confiture maison et fruits secs	16.50
Crème brûlée du moment	13.00
Dessert du moment	12.50
Nos sorbets arrosés «spéciaux»	13.00
Glaces et Sorbets artisanaux	4.50 la boule
Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Cookies & Cream	
Sorbets : Abricot du Valais, Framboise, Mandarine, Mangue, Citron	

Prix en francs suisses | TVA 8.1% et service inclus

Provenance de nos produits :

Bœuf, veau, porc et os à moelle : Suisse, Boucherie Montandon, Les Ponts-de-Martel, Neuchâtel
Poulet : Suisse, Maison Bianchi
Sandre : Suisse, Élevage, Saint-Gothard
Saumon : Suisse, Ferme Swiss Lachs à Lostallo, Pisciculture Alpine, Grison
Morilles : JB Morilles, Canada, Grèce, Turquie
Ravioli : Suisse, Nombriol de Venus, Neuchâtel
Fromage : Suisse, Maison Sterchi, Neuchâtel
Pain : Suisse, boulangerie Gouablin-Perrin, Cormondrèche, Neuchâtel
Glaces : Suisse, L'Artisan Glacier, Lausanne

Labelisé 'Fait Maison'

BOISSONS

MINÉRALES EN BOUTEILLE	3.3dl	5dl	7.5dl
Henniez nature ou légère	4.00	5.00	7.50
Henniez gommée	4.50	5.50	8.00

Thé froid maison 3dl 4.50

JUS DE FRUITS

Jus de tomate	2dl 4.30
Jus de Pomme Fermier, Bouquard, Jura	3dl 4.80

BITTER

Bitter San Pellegrino	1dl 4.50
-----------------------	----------

BIÈRES EN BOUTEILLE DE LA BRASSERIE

L'AVENIR, LA CHAUX-DE-FONDS 3.3dl

L'Essor, Blonde filtrée	4.8% 5.50
Le Grand Élan, Blanche non filtrée	5% 5.50
Renard, Ambrée non filtrée	5% 5.50

BIÈRE SANS ALCOOL

Eichhof, Lucerne	3.3dl 0.0% 4.50
------------------	-----------------

APÉRITIFS

Cocktail du moment, Signature Café de la Vigne	11.00
Aperol Spritz	11.00
Blanc cassis	1.5dl 4.50
Kir royal	1.5dl 9.00
Campari	16.5% 4cl 5.50
Campari Orange	6.50
Ricard, Pastis 51	45% 2cl 4.50
Le Pastis Larusée, Fenin	45% 2cl 5.50
Martini (blanc/rouge)	15% 4cl 5.50
Porto blanc	20% 4cl 5.50
Porto rouge	19.50% 4cl 5.50
Gentiane «La Marmotte»	20% 4cl 5.50
Cynar	16% 4cl 5.50
Absinthe Kübler, Môtiers	53% 2cl 6.50
Absinthe La Valote Martin, Boveresse	72% 2cl 6.50

GIN & TONIC

Gintiane Larusée, Fenin	41% 14.00
Hendricks'	41.4% 13.00

WHISKYS

Seven Seals Port Wood Single Malt, Nidwald	46% 12.00
Oban 14 Years Single Malt	43% 14.00

RHUMS

Rhum Brun, Swiss RUM1823, Zoug	40% 14.00
Rhum Zacapa Grand Reserva 23	40% 14.00

DIGESTIFS

Poire Williams/Abricot/Vieille Prune/ Esprit de Framboise/Coing, Beyeler Auvernier	41% 9.50
Framboise/Coing/Prune Grasse, Distillerie Bouquard	41% 9.50
Marc de Cormondrèche	40% 9.00
Limoncello Cuore di Limone, Crêt-du-Loche	35% 9.00
Pêche de Vigne, Les Ponts-de-Martel	20% 8.50
Grappa Riserva Sibona	40% 9.00
Cognac Remy Martin VSOP	40% 9.50
Amaretto Adriatico	28% 9.50

CAFÉS, THÉS, TISANES

Café, expresso, ristretto	3.80
Cappuccino	4.50
Double expresso	4.50
Tisanes et Thés en pot Dammann Frères, Paris	5.50

Thés : Noir de Ceylan, Vert Perles de Jade

Tisanes : Menthe poivrée, Pêche-Verveine, Fruits exotiques, Camomille



VINS OUVERTS

	1dl
BLANC	
Chasselas, Goutte d'Or, Auvernier	3.90
Chardonnay AOC	6.90
Grillon, Pinot Gris – Pinot Blanc, Domaine des Lerins	7.50
Non-filtré	3.90

ROSÉ

Œil-de-Perdrix AOC	6.90
--------------------	------

ROUGE

Pinot Noir, Goutte d'Or, Caves du Prieuré, Auvernier	6.90
Assemblage du mois, Neuchâtel	8.50

VINS D'AILLEURS

Saint-Émilion du mois, Bordeaux	9.00
Rouge « Coup de Coeur »	
Rosé « Coup de Coeur »	
Blanc « Coup de Coeur »	

MOUSSEUX

Mousseux Rosé Brut, Caves Du Prieuré	9.00
--------------------------------------	------

LES BULLES

Mousseux Rosé Brut, Caves Du Prieuré	59.00
Champagne, Premier Cru Brut, Louis Armand, France	69.00

VINS EN BOUTEILLE

BLANC

Chasselas, Goutte d'Or, Caves du Prieuré, Auvernier	32.00
Chardonnay AOC, Caves du Prieuré	46.00
Grillon, Pinot Gris – Pinot Blanc, Domaine des Lerins	49.00
Non-filtré, Caves du Prieuré	32.00

ROSÉ

Œil-de-Perdrix AOC, Caves du Prieuré	42.00
--------------------------------------	-------

ROUGE

LES PINOTS NOIRS

Pinot Noir, Goutte d'Or, Caves du Prieuré, Auvernier	46.00
Pinot Noir, Domaine des Lerins	54.00

LES PINOTS NOIRS ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Pinot Noir, Caves du Prieuré	58.50
Le Secret de la Chapelle, Caves du Prieuré	79.00

LES ASSEMBLAGES

Du mois, Neuchâtel	59.00
« Art & Passion » du Café de la Vigne	64.00

VINS EN BOUTEILLE D'AILLEURS

Saint-Émilion du mois, Bordeaux	63.00
Rouge « Coup de Coeur »	
Rosé « Coup de Coeur »	
Blanc « Coup de Coeur »	